

Cocci MOZZARELLA IN CARROZZA
ALLA NDUJA CALABRESE

## **MOZZARELLA IN CARROZZA** ALLA NDUJA CALABRESE

La mozzarella in carrozza con ripieno di Nduja calabrese è una variante di carattere dove il qusto delicato e la morbidezza della mozzarella si fondono con la piccantezza e il qusto caratteristico di questa specialità calabrese. Il contrasto tra la croccantezza esterna data dalla pastella, la scioglievolezza della mozzarella e la forza del peperoncino piccante, crea un'esperienza gustativa inconfondibile. Un'interpretazione originale che porta in tavola tutta la passione e la tradizione gastronomica dell'Italia meridionale.

- Olio di girasole alto oleico: garantisce una frittura asciutta, leggera e salutare
- Sapore ricco e gustoso: la combinazione tra la morbidezza della mozzarella e la piccantezza della Nduja conferisce un sapore intenso che cattura al primo morso
- Dimensione "mini": perfetta per uno spuntino o per accompagnare uno sfizioso aperitivo
- Pastella dorata e croccante: racchiude ed esalta il ripieno alla perfezione
- Velocità di rigenerazione: basterà scongelarla, scaldarla pochi minuti e sarà pronta per essere servita come appena fatta

Riduzione degli sprechi: imballaggi pratici,

flessibili e totalmente riciclabili



Maxi